

## PREPARACIÓ SEGURA DEL SUSHI

1

### CONGELACIÓ OBLIGATÒRIA DEL PEIX (Reglament UE 1276/2011)

-20 °C durant un període mínim de 24 hores  
-35 °C durant un període mínim de 15 hores

*No fa falta congelar productes de la pesca que es compren ja congelats a les temperatures esmentades.*



**LA CONGELACIÓ  
INACTIVA  
L'ANISAKIS**

2

### PREPARACIÓ DE L'ARRÒS

#### Arròs acidificat amb vinagre

Cal garantir que el pH de l'arròs és inferior a 4,6.

- Després de la cocció l'arròs s'ha de repartir en porcions petites per tal que es refredi de forma ràpida a temperatura ambient.
- Acidificar l'arròs i barrejar-lo bé per garantir que cada gra entra en contacte amb la solució de vinagre.
- S'ha de comprovar i enregistrar regularment el nivell de pH de l'arròs amb un mesurador de pH.

**EN UN ARRÒS AMB UN  
PH DE 4,6 O INFERIOR  
LA MAJORIA DELS  
MICROORGANISMES  
PATÒGENS NO CREIXEN  
NI PRODUÏXEN  
TOXINES.**



Generalitat de Catalunya  
**Agència Catalana  
de Seguretat Alimentària**

**061** CatSalut  
Respon

## PREPARACIÓ SEGURA DEL SUSHI

Es pot seguir una de les receptes següents per garantir un pH inferior a 4,6:

### Taula orientativa de preparacions estàndard d'arròs acidificat

	MÈTODE 1	MÈTODE 2	MÈTODE 3
ARRÒS DE GRA CURT/PETIT	900 g	900 g	900 g
AIGUA	1.100 ml	1.320 ml	1.250 ml
VINAGRE D'ARRÒS	135 ml	99 ml	128 ml
SUCRE	57 g	94 g	44 g
SAL	9 g	25 g	8 g

Font: NSF Food Authority.

3

## TEMPS MÀXIM DE MANTENIMENT A TEMPERATURA AMBIENT

*\*Mai no es pot mantenir a temperatures superiors als 25°*



### ARRÒS ACIDIFICAT

**Màxim 4 hores** a temperatura ambient fins a la finalització de la preparació del sushi.



### SUSHI PREPARAT AMB ARRÒS ACIDIFICAT

Un cop preparat, es pot mantenir com a **màxim 2 hores** més a temperatura ambient abans de servir.

*Passat aquest temps cal mantenir el sushi la preparació en refrigeració (8 °C o menys) fins al moment de servir-lo.*



### ARRÒS SENSE VINAGRE

**Màxim 2 hores** a temperatura ambient, inclòs el temps de preparació del sushi.

*Es recomana preparar només quantitats petites d'arròs per endavant, reservar-les en refrigeració i temperar-les just abans de servir-les.*



### SUSHI PREPARAT AMB ARRÒS SENSE ACIDIFICAR

**No es pot mantenir a temperatura ambient.**

S'ha de servir immediatament o mantenir-lo en refrigeració (8 °C) fins al moment de servir-lo.

